



ADEGA COOPERATIVA DE PINHEL, Crl.

D. Manuel I

Vinho Branco Espumante

FILOSOFIA

Honrado o tradicional método Francês de produção de Champagne, em que a um vinho tranquilo, após a adição de um pouco de açúcar e de levedura lhe é dada a oportunidade de adquirir as finas bolhas que o farão “brilhar” foi elaborado este espumante D. MANUEL I.

CLASSIFICAÇÃO

DOC

Beira Interior

CASTAS

SÍRIA

GRAU

12 %

COR / ASPETO

Branco / Cristalino com bolha persistente

ESPUMA

Fugaz

COMIDA

Pratos de confeção delicada.

AROMA / PALATO

Produzido predominantemente a partir da casta síria, que em conjunto com a exibição de um cordão de efervescência persistente nos predispõe para um sabor pleno de frescura e persistência.

Temperatura de Degustação: 8 a 12°C

AVISO: Para evitar acidentes siga as instruções: (1) arrefeça bem (2) não agite a garrafa (3) aponte a rolha da garrafa para longe de si ou de quem o rodeia (4) retire o “Muselet” de segurança (5) com suavidade rode a rolha com a mão (6) nunca use um saca-rolhas.

CONTÉM ALTA PRESSÃO QUE AUMENTA COM CALOR OU AGITAÇÃO.

